



Agro Sourcing met à l'honneur l'épine-vinette, un superfruit méconnu !

Agro Sourcing explore le monde à la recherche de fruits secs d'exception : une origine ou une variété de fruits particulièrement qualitative, une méthode de culture ou de séchage apportant une saveur particulière, un savoir-faire ancestral, autant de critères qui amènent l'entreprise provençale à proposer des fruits secs originaux et savoureux, toujours dans une démarche bio, respectueuse de la nature et des hommes.

Avec l'épine-vinette, l'entreprise assoit son image de spécialiste, en proposant une baie méconnue, originaire de l'Est de l'Iran, reconnaissable à sa belle couleur rouge rubis et à sa puissance aromatique. Une saveur acidulée et citronnée, très délicate, qui offre une vraie fraîcheur !

Un savoir-faire ancestral mis à l'honneur grâce au soutien technique d'Agro Sourcing



Culture de l'épine-vinette - ©Agro Sourcing

Sélectionnée pour sa saveur fruitée bien équilibrée, ni trop acide, ni trop douce, la variété d'épine-vinette sélectionnée par Agro Sourcing est cultivée depuis toujours, sur les hauts plateaux arides du Ghaen, à 1900m d'altitude, en Iran. A la fois producteur et consommateur d'épine-vinettes séchées,

L'Iran est en effet le véritable berceau de ce petit fruit rouge qui garnit de nombreux plats à base de riz, comme le zereshk polo.

L'occasion de mettre en avant un véritable savoir-faire traditionnel de la région. Là-bas, l'épine-vinette est cultivée de manière traditionnelle, récoltée à la main et séchée de manière douce. Les branches d'épine-vinette sont prélevées sur les arbrisseaux et directement placées à l'abri de la lumière, dans des séchoirs en briques ajourées où elles sèchent durant un mois et demi, en étant préservées des rayons du soleil. Elles conservent ainsi leur belle couleur rouge ainsi que toute leur richesse nutritionnelle.

Un superfruit engagé !

Dans ce pays fragilisé par plus de 30 ans d'embargo, avec une population isolée et sévèrement touchée par les sanctions économiques, la filière d'épine-vinette d'Iran a nécessité un engagement fort de la part d'Agro Sourcing, à de multiples niveaux.

L'entreprise a ainsi investi au démarrage plus de 130 000€ dans la qualité des fruits, pour apporter les améliorations nécessaires à cette filière avec notamment la construction d'un atelier aux normes d'hygiène pour le nettoyage, le tri et le conditionnement grâce à la construction d'un atelier aux normes (certifié FSSC22) qui a permis de valoriser cette baie sur nos marchés occidentaux.

Fidèle à sa démarche d'entreprise, Agro Sourcing s'engage de manière durable auprès de ses 8 producteurs d'épine-vinette : rémunération juste des producteurs, financement des outils de production pour améliorer la qualité, engagement dans la durée pour donner de la visibilité aux producteurs et pérenniser la filière, ...



Séchage de l'épine-vinette - ©Agro Sourcing

Au final, le développement de cette filière a de multiples impacts dans cette région :

- **Impact économique:**
- Formation des producteurs à la culture bio
- Rémunération juste des producteurs
- Création d'emplois tant pour la production agricole que pour le process post-récolte.
- **Impact social** : la sécurisation des revenus des agriculteurs et ouvriers est primordiale dans ce

pays touché par une forte crise économique

- **Impact environnemental :**

- **Cultivées dans le respect des sols :** aucun pesticide utilisé.
- **Pas d'émissions de CO₂ :** la technique de séchage ancestrale, à l'air libre, bien que plus longue, permet de s'affranchir de l'utilisation d'énergies carbonées.

L'épine-vinette, un produit unique en son genre

L'épine-vinette est un concentré de saveurs et de bienfaits avec son goût acidulé et fruité et sa texture souple et moelleuse. Ce superfruit offre de nombreux bénéfices nutritionnels : il est riche en fibres, en fer et en polyphénols (4250mg/100g) pour un pouvoir antioxydant exceptionnel !

Il se prête facilement aux usages industriels. Grâce à sa texture non collante, il convient aux utilisations industrielles et est pratique à mettre en œuvre. Sa forme déshydratée permet une conservation longue et à température ambiante pour une gestion facilitée

En salé comme en sucré, il offre de multiples usages possibles : en inclusions, topping ou ingrédients, en sucré (dans des mueslis/granolas, associée avec du chocolat noir, dans des infusions) ou en salé (en condiment...). Avec sa belle couleur rouge rubis, il apporte de la couleur aux préparations.

RETROUVEZ [LA GAMME D'INGRÉDIENTS D'AGRO SOURCING](#) DANS L'ANNUAIRE INGREGIO.

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS